Resep Pancake | Resep Kue Sederhana

A podcast powered by FeedBurner

A podcast is rich media, such as audio or video, distributed via RSS. Feeds like this one provide updates whenever there is new content. FeedBurner makes it easy to receive content updates in popular podcatchers.

Learn more about syndication and FeedBurner...

A message from the podcast publisher:

Subscribe Now!

...with web-based podcatchers. Click your choice below:

Podnova.com feedly netvibes MY YAHOO! SubToMe

...with iTunes:

Add to iTunes

...with something else (copy this address):

http://feeds.feedburner.com/resepmasakanindo

Get more info on other podcatchers:

GETJUICE GET FIREANT nimiq GET ZIE P O D

View Feed XML

Current Feed Content

Resep Udang Bakar Mentega Jahe Sedap Sederhana

Posted: Wed, 15 Apr 2015 20:36:15 PDT

Resep Udang Bakar Mentega Jahe Sedap Sederhana. Cara membuat udang bakar mentega yang enak dengan bumbu yang sederhana.

Nah bunda bagaimana cara membuat Udang Bakar Mentega Jahe Sedap Sederhana dengan mudah dan dapat dipraktekkan sendiri mari kita simak resep aneka seafood berikut ini :

Resep Udang Bakar Mentega Jahe Sedap Sederhana

BAHAN YANG DIPERLUKAN :

Bahan Haluskan :

5 sdm jahe cincang halus
5 sdm bawang putih cincang halus
1sdt garam
4 tangkai daun ketumbar

Bahan saus :

1 btr bawang bombay
1 sendok makan kecap asin 1sdt gula putih
2 sdt tepung maizena
2 sdm sauce tomat

CARA MEMBUAT UDANG BAKAR MENTEGA JAHE :

Siapkan bara api untuk memanggang

Cuci bersih udang lalu belah punggung nya dan buang kepalanya, bentuk udang menjadi sate dengan menggunakan tusukan sate lalu lumuri dengan mentega.

Jika sudah setenga matang, oleskan bahan bumbu yang dioleskan ke udang dan bakar udang sampai matang. Sajikan dengan saus berikut

Cara buat saus :

Tumis bawang bombai terlebih dahulu lalu masukan semua bahan lainya kecuali tepung maizena taruh sedikit air suruh mendidih lalu tuang tepung maizena dan siram kan di atas udang.

TIPS MEMASAK :

Resep Udang Bakar Mentega Jahe Sedap Sederhana merupakan resep aneka seafood dari resep masakan Indonesia yang sudah diuji dan dibuktikan. resep udang panggang yang ditulis dan disajikan disini bersumber dari sumber terpercaya.

Bagaimana bunda mudah bukan cara memasak udang bakar mentega ini? Kami yakin bunda dapat dengan mudah membuat resep masakan yang satu ini di rumah sendiri dan mendapatkan hasil yang sempurna asalkan bunda mengikuti langkah demi langkah resep udang panggang yang kami tuliskan dengan benar. Selamat memasak bunda.

Resep Cara Memasak Rendang Bebek Pedas Sederhana

Posted: Wed, 15 Apr 2015 20:19:49 PDT

Resep Cara Memasak Rendang Bebek Pedas Sederhana. Cara memasak bebek rendang yang enak dan empuk bumbu sederhana dan mudah dipraktekkan.

Rendang bebek adalah jenis rendang yang merupakan masakan sederhana dari bahan daging bebek. Nah bunda bagaimana cara membuat Cara Memasak Rendang Bebek Pedas Sederhana dengan mudah dan dapat dipraktekkan sendiri mari kita simak cara membuat rendang bebek berikut ini :

Resep Cara Memasak Rendang Bebek Pedas Sederhana

BAHAN YANG DIPERLUKAN :
1 ekor bebek, potong-ptong, cuci bersih
Cabe rawit
Cabe besar
Lengkuas
Jahe
Kunyit
Ketumbar
Bawang putih
Bawang merah
Gula merah
Garam
Bumbu rendang kering sajiku
Serai
Daun salam.
Santan

CARA MEMBUAT RENDANG BEBEK PEDAS :
Haluskan bumbu kecuali serai dan daun salam.

Tumis bumbu hingga harum, masukkan bumbu rendang kering lalu masukan bebek, aduk rata.

Masukan serai yang telah digeprek dan daun salam.

Tuang santan, dan aduk rata.

Masak hingga santan menyusut. Siap dihidangkan.

TIPS MEMASAK :
Resep Cara Memasak Rendang Bebek Pedas Sederhana merupakan cara membuat rendang bebek dari resep masakan Indonesia yang sudah diuji dan dibuktikan. resep memasak rendang bebek yang ditulis dan disajikan disini bersumber dari sumber terpercaya.

Bagaimana bunda mudah bukan cara membuat rendang bebek ini? Kami yakin bunda dapat dengan mudah membuat resep masakan yang satu ini di rumah sendiri dan mendapatkan hasil yang sempurna asalkan bunda mengikuti langkah demi langkah resep memasak rendang bebek yang kami tuliskan dengan benar. Selamat memasak bunda.

Resep Kremes Ubi/ Muntul/ Carang - Resep Cemilan Praktis

Posted: Wed, 15 Apr 2015 20:11:35 PDT

Resep Kremes Ubi/ Muntul/ Carang - Resep Cemilan Praktis. Cara membuat cemilan praktis dan sederhana dari ubi.

Kremes ubi atau muntul atau carang ini adalah jenis cemilan sederhana yang dibuat dari ubi kayu yang disajikan dalam keadaan kering dengan rasa gula merah nan manis.

Nah bunda bagaimana cara membuat Kremes Ubi/ Muntul/ Carang - Resep Cemilan Praktis dengan mudah dan dapat dipraktekkan sendiri mari kita simak resep masakan dari ubi berikut ini :

Resep Kremes Ubi / Muntul - Resep Cemilan Praktis

BAHAN YANG DIPERLUKAN :
Ubi kayu atau ketelah pohon secukupnya
Gula merah secukupnya
Minyak until menggoreng
Air
(Sesuaikan dengan banyaknya ketela)

CARA MEMBUAT CARANG/MUNTUL/KREMES UBI :
Kupas ubi, cuci bersih, Lalu iris tipis-tipis

Lalu iris lagi Seperti korek api selanjutnya goreng dalam minyak panas sampai mateng dan sisihkan

Selanjutnya masak gula merah dengan sedikit air dan biarkan sampai coklat semua/berubah warna mirip dengan membuat karamel

Lalu masukan ubi goreng dalam caramel gula merah. Aduk pelan di atas api kecil.

Matikn api, bentuk bulat-bulat atau bulat kemudian dipecah menjadi dua dan biarkan mengering.... jadi deh keremes ubi atau muntul ini. Selamat mncoba bunda.

TIPS MEMASAK :
Resep Kremes Ubi/ Muntul/ Carang - Resep Cemilan Praktis merupakan resep masakan dari ubi dari resep masakan Indonesia yang sudah diuji dan dibuktikan. resep cemilan praktis yang ditulis dan disajikan disini bersumber dari sumber terpercaya.

Bagaimana bunda mudah bukan cara membuat hidangan ini? Kami yakin bunda dapat dengan mudah membuat resep masakan yang satu ini di rumah sendiri dan mendapatkan hasil yang sempurna asalkan bunda mengikuti langkah demi langkah resep cemilan praktis yang kami tuliskan dengan benar. Selamat memasak bunda.

Resep Puding Milo Oreo Sederhana PALING ENAK

Posted: Wed, 15 Apr 2015 05:13:15 PDT

Resep Puding Milo Oreo Sederhana PALING ENAK. Cara membuat puding milo lapis oreo sederhana dan paling enak dengan lapisan coklat putih dan coklat dan di dalamnya ada oreo...mmm enak bunda dijamin.

Nah bunda bagaimana cara membuat Puding Milo Oreo Sederhana PALING ENAK dengan mudah dan dapat dipraktekkan sendiri mari kita simak resep aneka puding berikut ini :

Resep Puding Milo Oreo Sederhana PALING ENAK

BAHAN YANG DIPERLUKAN :

1 bungkus agar-agar
750 ml Air
160 gr Gula pasir
400 ml Susu Cair
3/4 cup Serbuk Milo
1 bungkus Oreo, patah-patahkan dan biarkan isiannya
(Silakan kreasikan sendiri jumlah air atau susu nya jika terlalu banyak, mungkin kreasi ibu-ibu sendiri akan lebih mantap)

CARA MEMBUAT PUDING MILO OREO SEDERHANA :

Siapkan 2 buah panci.

Pada panci 1, Rebus air, agar-agar, dan gula hingga larut, lalu masukan susu, aduk rata hingga mendidih.

Tuang setengah adonan ke panci ke 2 lalu masukan milo, aduk hingga rata.

Setelah panci ke-2 dicampur milo, tuang setengah ke dalam cetakan, setengahnya lagi panaskan dengan api paling kecil supaya tidak membeku.

Apabila di cetakan permukaannya sudah mengeras sedikit, tuangkan semua adonan di panci pertama (adonan putih) diatas cetakan pertama, lalu taburkan biskut oreo. Tunggu hingga permukaannya mengeras.

Setelah permukaan nya mengeras, tuangkan semua adonan yang sedang dipanaskan kedalam cetakan.

Biarkan membeku di suhu ruang sebelum dimasukan ke dalam lemari es.

TIPS MEMASAK :

Resep Puding Milo Oreo Sederhana PALING ENAK merupakan resep aneka puding dari resep masakan Indonesia yang sudah diuji dan dibuktikan. resep puding milo oreo yang ditulis dan disajikan disini bersumber dari sumber terpercaya.

Bagaimana bunda mudah bukan cara membuat puding milo oreo ini? Kami yakin bunda dapat dengan mudah membuat resep masakan yang satu ini di rumah sendiri dan mendapatkan hasil yang sempurna asalkan bunda mengikuti langkah demi langkah resep puding milo oreo yang kami tuliskan dengan benar. Selamat memasak bunda.

Resep Bakso Ikan Tuna KENYAL - Cara Membuat Bola Bakso

Posted: Tue, 14 Apr 2015 17:57:33 PDT

Resep Bakso Ikan Tuna - Cara Membuat Bola Bakso. Kali ini resep bakso ikan tuna akan menyajikan resep

cara membuat pentol bakso yang empuk.

Pentol bakso atau bola bakso ini dapat dimasak menjadi masakan lain yang sedap dan lezat. Nah bunda bagaimana cara membuat Bakso Ikan Tuna Kenyal - Cara Membuat Bola Bakso dengan mudah dan dapat dipraktekkan sendiri mari kita simak resep membuat pentol bakso berikut ini :

Resep Bakso Ikan Tuna Kenyal - Cara Membuat Bola Bakso

BAHAN YANG DIPERLUKAN :

Bahan A :

600 gr daging ikan tuna tanpa tulang
1 sdm air
1 sdt garam

Bahan B:

100 ml air es
1 sdt garam
merica, secukupnya
2 sdm tepung jagung

CARA MEMBUAT BOLA BAKSO IKAN TUNA KENYAL :

Campur bahan A, giling sampai halus dan merata, tuang adonan A ke dalam wadah, sisihkan.

Campur bahan B, kemudian tuangkan ke dlm adonan A, sedikit demi sedikit sambil diaduk satu arah, hingga tercampur rata.

Campurkan kembali dengan menggiling adonan, proses hingga semuanya benar-benar menyatu.

Dgn menggunakan 2 buah sendok kecil, buat adonan menjadi bulatan atau bola

Lumuri telapak tangan dengan sedikit minyak. Dengan menggunakan telapak tangan, bulatkan kembali bulatan yang telah dibentuk dengan sendok hingga permukaannya halus.

Masukkan bulatan-bulatan yang sudah jadi langsung masuk ke dlm air mendidih hingga matang (mengapung).

Angkat, kemudian masukkan ke dalam air es secukupnya + 1 sdt garam. Rendam selama 1/2 jam. Angkat

Angkat, kemudian masukkan ke dalam air es secukupnya + 1 sdt garam. Rendam selama 1/2 jam. Angkat dan tiriskan.

TIPS MEMASAK :
Resep Bakso Ikan Tuna Kenyal - Cara Membuat Bola Bakso merupakan resep membuat pentol bakso dari resep masakan Indonesia yang sudah diuji dan dibuktikan. cara membuat bakso kenyal yang ditulis dan disajikan disini bersumber dari sumber terpercaya.

Bagaimana bunda mudah bukan cara membuat hidangan ini? Kami yakin bunda dapat dengan mudah membuat resep masakan yang satu ini di rumah sendiri dan mendapatkan hasil yang sempurna asalkan bunda mengikuti langkah demi langkah cara membuat bakso kenyal yang kami tuliskan dengan benar. Selamat memasak bunda.

Resep Roti Boy Isi Vla Enak Mudah - Roti Boy Asli

Posted: Tue, 14 Apr 2015 17:31:43 PDT

Resep Roti Boy Isi Vla Enak Mudah - Roti Boy Asli. Resep Roti Boy isi vla ini menggunakan vla sebagai bahan isian. Untuk **Resep Roti Boy Asli Klik Disini**

#RotiBoyBuatanSendiri
Roti Boy adalah produk bakery asal Malaysia yang didirikan pada bulan April 1998 - Roti boy adalah roti yang berbentuk bulat dan memiliki isi mentega yang sangat nikmat ketika kita memakannya.

Nah bunda bagaimana cara membuat Resep Roti Boy Isi Vla Enak Mudah - Roti Boy Asli dengan mudah dan dapat dipraktekkan sendiri mari kita simak resep roti boy asli berikut ini :

Resep Roti Boy Isi Vla Enak Mudah - Roti Boy Asli

BAHAN YANG DIPERLUKAN :
Bahan Biang :
1 sdm Fermipan
75 ml Air hangat
2 sdm Gula pasir
1 sachet susu kental manis putih
(campur semua & aduk rata,diamkan 10 menit hingga berbuih)

Bahan Roti :
250 gr Terigu Protein Tinggi (Bogasari)

3 sdm Margarin

3 sdm Margarin
3 sdm Gula pasir
1/2 sdt Garam
1 butir Telur

Bahan isi (Vla) :
50 gr Margarine
75 gr Gula
2 sdm SKM
25 gr Tepung Terigu
25 gr Tepung Maizena
1 btr Kuning Telur
325 cc Air
(Semua bahan dicampur lalu dimasak sambil diaduk hingga mengental dengan api kecil supaya tidak gosong)

Bahan Toping :
3 sdm Gula pasir
3 sdm Margarin
6 sdm Terigu Protein Tinggi
1 butir Telur 1
Nescafe 1 sachet, jika tidak suka kopi bisa diganti dengan coklat bubuk
(kocok semua hingga lembut, lalu masukan ke dalam piping bag/plastik dan simpan di kulkas)

CARA MEMBUAT ROTI BOY ASLI ISI VLA :
Aduk rata bahan Roti, lalu masukan Bahan Biang, uleni hingga kalis, lalu diamkan selama 1 jam sampai mengembang.

Stelah 1 jam, kempeskan adonan dan bagi menjadi 9 bagian, lalu bulatkan setiap bagian, diamkan lagi selama 10 menit.

Selanjutnya isi tiap-tiap bulatan dengan bahan isian, lalu bulatkan lagi, lalu diamkan lagi 30 menit.

Panafskan oven pada suhu 180 Celcius

Tahap terakhir, beri Toping di atas tiap-tiap bulatan, caranya semprotkan mulai dari atas dan melingkar seperti obat nyamuk.

Panggang selama 15-20 menit hingga atasnya kecoklatan dan kering.

Cara membuat Vla :
Semua bahan dicampur lalu dimasak sambil diaduk hingga mengental dengan api kecil supaya tidak gosong

TIPS MEMASAK :
Resep Roti Boy Isi Vla Enak Mudah - Roti Boy Asli merupakan resep roti boy asli dari resep masakan Indonesia yang sudah diuji dan dibuktikan. resep roti boy mudah yang ditulis dan disajikan disini bersumber dari sumber terpercaya.

Bagaimana bunda mudah bukan cara membuat roti boy bogasari ini? Kami yakin bunda dapat dengan mudah membuat resep masakan yang satu ini di rumah sendiri dan mendapatkan hasil yang sempurna asalkan bunda mengikuti langkah demi langkah resep roti boy mudah yang kami tuliskan dengan benar. Selamat memasak bunda.

Resep Bolen Pisang Renyah TANPA OVEN (PAKAI TEFLON)

Posted: Tue, 14 Apr 2015 17:07:23 PDT

Resep Bolen Pisang Renyah TANPA OVEN (PAKAI TEFLON). Resep pisang bolen ini merupakan resep pisang bolen tanpa korsvet, fungsi Korsvet itu selain untuk biar berlapis teksturnya juga wangi...tapi cara bikinnya jadi beda....karena harus di giling...lapisi korsvet...lipat giling lagi jadi ada tekniknya.

Cara membuat pisang bolen kali ini menggunakan tefon tanpa menggunkan oven dengan hasil yang tidak kalah dengan yang dioven.

Nah bunda bagaimana cara membuat Bolen Pisang Renyah Tanpa Oven (Pakai Teflon) dengan mudah dan dapat dipraktekkan sendiri mari kita simak resep aneka kue kering berikut ini :

Resep Bolen Pisang Renyah Tanpa Oven (Pakai Teflon)

BAHAN YANG DIPERLUKAN :

Bahan A:
100 gram tepung terigu protein tinggi
1 sendok makan minyak goreng
75 gram margarin(blue band) / butter 40 gram

Bahan B:
200 gram tepung terigu protein tinggi
30 gram gula tepung
80 ml air
75 gram margarin(blue band) / butter 40 gram

Bahan Isi:
1 buah pisang raja(bisa diganti sesuai selera), potong bulat dan tidak perlu direbus/dikukus,coklat/meses,keju,gula palem + kayu manis bubuk (optional)

Bahan Dasar Olesan (aduk Rata):
1 kuning telur
2 sendok makan susu cair (aku pake 1sdm madu)

CARA MEMBUAT PISANG BOLEN TANPA OVEN :

Aduk rata adonan A, diamkan 10 menit

Aduk rata adoanan B hingga kalis, diamkan 10 menit

Bulatkan adonan A menjadi 10 atau 11 biji

Bulatkan adonan B, menjadi 10 atau 11 biji juga

Giling adonan B, lalu tumpuk dengan adonan A, tipiskan pelan-pelan. Lipat adonan jadi dua

Lipat lagi ujungnya, sperti melipat amplop

Kemudian giling lagi dan ulangi melipat seperti di atas (diulangi 2x)

Setelah 2x dilipat, tipiskan adonan, hati-hati jangan terlalu kuat menggilingnya nanti bisa pecah kulitnya.

Selanjutnya isi dengan isian (pisang), lipat dan rapikan kembali. Taruh dan susun di atas loyang yang telah di oles tipis margarin

Jika teflon sudah penuh dengan bolen pisang, nyalakan kompor dengan api kecil, taruh teflon diatas kompor dengan alas loyang bekas agar tidak gosong dan hasilnya tetap beremah dan krispi.

Cara Memanggang Bolen Pisang Renyah TANPA OVEN

Tutup teflon dan tunggu sampai setengah matang, taburi dengan meises atau taburan lain....tutup kembali dan tunggu sampai matang siap dihidangkan.

TIPS MEMASAK :
Jika menggunakan pisang kepok, kukuslah pisang terlebih dahulu. Jika menggunakan pisang raja maka tidak usah dikukus. Intinya adalah tidak membuat tekstur pisang menjadi lembek sekali.

Nah salah satu kunci bikin bolen enak juga terletak di pisangnya...usahakan ygan matang dan tua...kalua mau aman pakai Pisang Tanduk atau Kepok Kuning, jangan pisang buah...atau mau coba Pisang Raja diblender tambah gula+tepung masak sebentar agar bisa dipulung...bisa divariasi aroma pandan vanila campur tape, coklat dll

Resep Bolen Pisang Renyah Tanpa Oven (Pakai Teflon) merupakan resep aneka kue kering dari resep masakan Indonesia yang sudah diuji dan dibuktikan. resep pisang bolen tanpa oven yang ditulis dan disajikan disini bersumber dari sumber terpercaya.

Bagaimana bunda mudah bukan cara membuat piang bolen crispy renyah ini? Kami yakin bunda dapat dengan mudah membuat resep masakan yang satu ini di rumah sendiri dan mendapatkan hasil yang sempurna asalkan bunda mengikuti langkah demi langkah resep pisang bolen tanpa oven yang kami tuliskan dengan benar. Selamat memasak bunda.

Resep Cara Memasak Kadedemes (Oseng Kulit Singkong)

Posted: Tue, 14 Apr 2015 16:32:01 PDT

Resep Cara Memasak Kadedemes (Oseng Kulit Singkong). Kadedemes adalah tumis kulit singkong yang

berasal dari Sunda Jawa Barat.

Singkong yang digunakan untuk memasak kadedemes adalah jenis ketela pohon atau ubi kayu. sayur kadedemes atau kulit singkong sering kali tidak diketahui orang dan dibuang begitu saja. Kadedemes yang dimanfaatkan ini adalah bagian dalam singkong yang berwarna merah muda atau putih, bukan kulit singkong bagian terluar yang bercampur tanah.

Nah bunda bagaimana cara membuat Cara Membuat Kadedemes (Oseng Kulit Singkong) dengan mudah dan dapat dipraktekkan sendiri mari kita simak memasak kulit singkong berikut ini :

Resep Cara Memasak Kadedemes (Oseng Kulit Singkong)

BAHAN YANG DIPERLUKAN :

Kulit singkong, buang kulit luar, cuci bersih.
3 Buah Cabe Merah
3 buah Cabe hijau
1siung bawang Putih
1 Buah Tomat, diiris, sisihkan
Garam, Gula, dan Penyedap
1 buah Bawang Bombay / 5 siung Bawang Merah

CARA MEMASAK KADEDEMES (TUMIS KULIT SINGKONG) :

Rebus kulit singkong sampai mateng, angkat lalu dipotong-potong kecil.

Haluskan bawang Merah, bawang Putih, Cabe merah, Cabe hijau. Panaskan minyak lalu tumis bumbu ini sampai harum.....masukkan Tomat.

Aduk sebentar lalu masukkan kulit singkong. Berikan sedikit air dilanjutkan memasukkan garam, penyedap, dan gula. Aduk sebentar dan hidangan kadedemes siap disajikan.

TIPS MEMASAK :
Resep Cara Memasak Kadedemes (Oseng Kulit Singkong) merupakan memasak kulit singkong dari resep masakan Indonesia yang sudah diuji dan dibuktikan. cara memasak kadedemes yang ditulis dan disajikan disini bersumber dari sumber terpercaya.

Bagaimana bunda mudah bukan cara memasak kadedemes enak lezat ini? Kami yakin bunda dapat dengan mudah membuat resep masakan yang satu ini di rumah sendiri dan mendapatkan hasil yang sempurna asalkan bunda mengikuti langkah demi langkah cara memasak kadedemes yang kami tuliskan dengan benar. Selamat memasak bunda.

Resep Ayam Goreng Kalasan Asli Manis Kremes ENAK

Posted: Tue, 14 Apr 2015 07:29:20 PDT

Resep Ayam Goreng Kalasan Asli Manis Kremes ENAK. Cara membuat ayam goreng kalasan asli dengan rasa manis dan bumbu kremes yang enak dan lezat.

Nah bunda bagaimana cara membuat Ayam Goreng Kalasan Asli Manis Kremes ENAK dengan mudah dan dapat dipraktekkan sendiri mari kita simak resep ayam goreng kalasan kremes berikut ini :

Resep Ayam Goreng Kalasan Asli Manis Kremes ENAK

BAHAN YANG DIPERLUKAN :
1 ekor ayam kampung
8 siung bawang putih
1 ruas jari lengkuas
Gula jawa
5 gelas air kelapa dari kelapa yang tua
2 lembar daun salam
Garam
Minyak goreng

Bahan Kremesan Ayam Kalasan :
½ gelas sisa bumbu ayam ungkep
5 sendok makan tepung beras
1 sendok makan tepung sagu
Garam
Air
Minyak goreng

CARA MEMBUAT AYAM GORENG KALASAN :
Bersihkan dan potong ayam menjadi enam bagian

Haluskan bawang putih. Keprek lengkuas.

Iris-iris gula jawa. Ungkep ayam dalam air kelapa bersama bawang putih dan bumbu lainnya.

Tambah irisan gula jawa dan garam. Tutup dan masak sampai airnya tersisa setengah gelas.

Goreng ayamnya hingga kering dan berwarna kuning kecoklatan, angkat dan tiriskan. Taburi ayam dengan kremesan. Buat dengan resep berikut kremensannya :

Cara Membuat Kremesan Ayam Goreng Kasalan
Ambil sisa bumbu ungkep dan tambah tepung beras dan tepung sagu.

Tambah garam. Aduk hingga tercampur rata. Cairkan dengan sedikit air.

Goreng kremesan di atas api besar hingga berwarna kuning kecoklatan. Langsung angkat dan tiriskan.

TIPS MEMASAK :
Sajikan dengan lalapan sambal. Resep Ayam Goreng Kalasan Asli Manis Kremes ENAK merupakan resep ayam goreng kalasan kremes dari resep masakan Indonesia yang sudah diuji dan dibuktikan. resep ayam goreng kalasan manis yang ditulis dan disajikan disini bersumber dari sumber terpercaya.

Bagaimana bunda mudah bukan cara membuat ayam goreng kalasan ini? Kami yakin bunda dapat dengan mudah membuat resep masakan yang satu ini di rumah sendiri dan mendapatkan hasil yang sempurna

asalkan bunda mengikuti langkah demi langkah resep ayam goreng kalasan manis yang kami tuliskan dengan benar. Selamat memasak bunda.

Resep Rolade Tahu Ikan Wortel GORENG dan KUKUS

Posted: Tue, 14 Apr 2015 07:13:46 PDT

Resep Rolade Tahu Ikan Wortel GORENG dan KUKUS. Resep rolade ini menggunakan tahu sebagai bahan dasar yang dicampur ikan sehingga menjadi resep rolade tahu ikan goreng atau juga bisa dikukus.

Dari adonan yang sama bisa dibuat resep rolade tahu udang, resep rolade tahu goreng, resep rolade tahu wortel, resep rolade tahu sayur, resep rolade tahu kukus, resep rolade tahu ikan bandeng, dll

Nah bunda bagaimana cara membuat Rolade Tahu Ikan Wortel GORENG dan KUKUS dengan mudah dan dapat dipraktekkan sendiri mari kita simak resep rolade kukus dan goreng berikut ini :

Resep Rolade Tahu Ikan Wortel GORENG dan KUKUS

BAHAN YANG DIPERLUKAN :
250 gram Daging ikan apa saja
4 buah Tahu Putih besar, haluskan dengan sendok
1 buah Wortel, potong dadu kecil
2 butir Telur

Bumbu Rolade :
2 siung bawang putih
2 siung bawang merah
1/2 sdt merica
1/2 sdt ketumbar
1 sachet skm putih.
1 sachet masako rasa ayam
2 lembar daun bawang, potong2

CARA MEMBUAT ROLADE TAHU IKAN WORTEL GORENG / KUKUS :

Blender daging ikan beserta 1 butir telur, susu kental manis, bawang merah dan bawang putih

Setelah itu masukkan hasil blenderan ikan ke dalam baskom kecil, masukkan tahu yang telah dihaluskan, ketumbar, merica, masako dan telur 1 butir sisanya, wortel dan daun bawang.

Jika hendak membuat bola-bola ikan tahu, bisa langsung digoreng dengan cara dibulatkan dengan dua sendok.

Sedangkan jika ingin bikin rolade tinggal digulung dengan telur yang didadar tipis. Kemudian dikukus kurang lebih 20 menit.

TIPS MEMASAK :
Resep Rolade Tahu Ikan Wortel GORENG dan KUKUS merupakan resep rolade kukus dan goreng dari resep masakan Indonesia yang sudah diuji dan dibuktikan. resep rolade tahu yang ditulis dan disajikan disini bersumber dari sumber terpercaya.

Bagaimana bunda mudah bukan cara membuat hidangan ini? Kami yakin bunda dapat dengan mudah membuat resep masakan yang satu ini di rumah sendiri dan mendapatkan hasil yang sempurna asalkan bunda mengikuti langkah demi langkah resep rolade tahu yang kami tuliskan dengan benar. Selamat memasak bunda.

Resep Pisang Bakar Madu Enak Spesial Tabur Meises

Posted: Tue, 14 Apr 2015 07:03:09 PDT

Resep Pisang Bakar Madu Enak Spesial Tabur Meises. Cara membuat pisang bakar madu enak dan lezat dengan taburan meises dijamin enak sekali.

Nah bunda bagaimana cara membuat Pisang Bakar Madu Enak Spesial Tabur Meises dengan mudah dan dapat dipraktekkan sendiri mari kita simak aneka resep pisang bakar berikut ini :

Resep Pisang Bakar Madu Enak Spesial Tabur Meises

BAHAN YANG DIPERLUKAN :
10 buah pisang raja atau pisang pipit
Madu untuk mengoles

Taburan meises
Margarin untuk menggoreng

CARA MEMBUAT PISANG BAKAR MADU :
Panaskan teflon, masukkan margarin dan masukkan pisang yang sudah dipipihkan sampai matang,

Jika sudah setengah matang, angkat taburkan keju diatas pisang selanjutnya taburkan meises dan siap dihidangkan.

TIPS MEMASAK :
Resep Pisang Bakar Madu Enak Spesial Tabur Meises merupakan aneka resep pisang bakar dari resep masakan Indonesia yang sudah diuji dan dibuktikan. aneka resep olahan pisang yang ditulis dan disajikan disini bersumber dari sumber terpercaya.

Bagaimana bunda mudah bukan cara membuat resep pisang bakar madu ini? Kami yakin bunda dapat dengan mudah membuat resep masakan yang satu ini di rumah sendiri dan mendapatkan hasil yang sempurna asalkan bunda mengikuti langkah demi langkah aneka resep olahan pisang yang kami tuliskan dengan benar. Selamat memasak bunda.

Resep Sambal Ijo Bebek Goreng Masakan Padang

Posted: Tue, 14 Apr 2015 06:53:52 PDT

Resep Sambal Ijo Bebek Goreng Masakan Padang. Cara membuat sambal ijo yang enak dan lezat dengan bahan bumbu sederhana dan mudah dipraktekkan sendiri di rumah,

Nah bunda bagaimana cara membuat Sambal Ijo Bebek Goreng Masakan Padang dengan mudah dan dapat dipraktekkan sendiri mari kita simak resep aneka sambal berikut ini :

Resep Sambal Ijo Bebek Goreng Masakan Padang

BAHAN YANG DIPERLUKAN :
4 buah cabai hijau besar, cabai malaka
20 buah cabai rawit hijau
6 buah tomat hijau segar
8 buah bawang merah
6 siung bawang putih
1 sdm Gula merah
1 sdm Garam
1/2 sdt Penyedap
Minyak untuk menumis

CARA MEMBUAT SaMBEL IJO ALA NASI PADANG :

Bersihkan semua bahan sambal kecuali garam penyedap dan gula merah, kupas bawang merah bawang putih, cabai hijau dicuci bersih buang tangkainya.

Setelah semuanya besih, potong-potong bahan sambal ijo sesuai selera untuk ditumis

Panaskan minyak goreng, masukkan bahan sambal ijo yang sudah dipotong-potong lalu ditumis sampai aromanya keluar

Siapkan cobek, masukkan bahan sambal ijo yang ditumis, tambahkan gula merah, garam dan penyedap. Uleg sampai semua halus dan tercampur rata. Siap dihidangkan

TIPS MEMASAK :

Resep Sambal Ijo Bebek Goreng Masakan Padang merupakan resep aneka sambal dari resep masakan Indonesia yang sudah diuji dan dibuktikan. resep sambel ijo ala nasi padang yang ditulis dan disajikan disini bersumber dari sumber terpercaya.

Bagaimana bunda mudah bukan cara membuat hidangan ini? Kami yakin bunda dapat dengan mudah membuat resep masakan yang satu ini di rumah sendiri dan mendapatkan hasil yang sempurna asalkan bunda mengikuti langkah demi langkah resep sambel ijo ala nasi padang yang kami tuliskan dengan benar. Selamat memasak bunda.

Resep Sup Sosis Wortel Kentang Enak Sederhana

Posted: Tue, 14 Apr 2015 06:40:31 PDT

Resep Sup Sosis Wortel Kentang Enak Sederhana. Cara membuat sup sosis enak dan lezat sebagai teman makan nasi.

Nah bunda bagaimana cara membuat Sup Sosis Wortel Kentang Enak Sederhana dengan mudah dan dapat dipraktekkan sendiri mari kita simak aneka resep sayur berikut ini :

Resep Sup Sosis Wortel Kentang Enak Sederhana

BAHAN YANG DIPERLUKAN :
5 buah sosis
4 buah wortel sedang, potong kecil
4 buah kentang, potong kecil
2 tangkai daun bawang
2 tangkai seledri

2 siung bawang putih
1 sdm garam
1 sdt saus tiram
1/2 sdt bubuk pala
merica secukupnya
1 sdt kecap asin
5 buah irisan cabe rawit

CARA MEMBUAT SUP SOSIS SEDERHANA :
Didihkan air, setelah mendidih masukkan bawang putih yang sudah di geprek terus masukkan kentang dan wortel.

Setelah sayuran matang masukan saus tiram, kecap asin,garam,pala dan merica. Aduk-aduk sampai bumbu tercampur rata.

Terakhir masuk kan daun bawang, seledri dan sosis tunggu sampai sosis matang. Kemudian beri irisan cabe rawit.

TIPS MEMASAK :
Resep Sup Sosis Wortel Kentang Enak Sederhana merupakan aneka resep sayur dari resep masakan Indonesia yang sudah diuji dan dibuktikan. resep sup sosis enak yang ditulis dan disajikan disini bersumber dari sumber terpercaya.

Bagaimana bunda mudah bukan cara membuat resep sosis ini? Kami yakin bunda dapat dengan mudah membuat resep masakan yang satu ini di rumah sendiri dan mendapatkan hasil yang sempurna asalkan bunda mengikuti langkah demi langkah resep sup sosis enak yang kami tuliskan dengan benar. Selamat memasak bunda.

TEMPE ACI Resep Tempe Goreng Renyah Sederhana

Posted: Tue, 14 Apr 2015 06:28:21 PDT

TEMPE ACI Resep Tempe Goreng Renyah Sederhana. Cara membuat tempe aci. Tidak hanya tahu saja yang ada tahu aci dari Tegal tetapi juga ada yang namanya tahu aci.

Tempe aci adalah tempe yang masih mentah atau tempe yang baru diragi kemudian dicampur dengan tepung aci atau tepung sagu atau tepung pati.

Nah bunda bagaimana cara membuat Tempe Goreng Renyah Pakai Cara TEMPE ACI dengan mudah dan dapat dipraktekkan sendiri mari kita simak cara membuat tempe aci empuk enak berikut ini :

TEMPE ACI Resep Tempe Goreng Renyah Sederhana

BAHAN YANG DIPERLUKAN :

Bahan Tempe Aci :

600 gr kedelai yang baru saja diragi (beli ditukang tempe yang masih koro<jawa>)
400gr tepung aci/ tapioka/pati/sagu

Cara Membuat Tempe Aci : Campur semua bhn sampai rata, Bungkus pakai plastik yang sudah dilubangi dulu ditusuk-tusuk pakai garpu, atau membungkusnya juga bisa menggunakan daun pisang bikin seperti lontong saat pengisian sambil diketok-ketok supaya padat dan supaya pada saat diiris tidak pecah. Lalu diamkan selama 2 hari

Bahan celupan Tempe :

1 sdm Ketumbar
1 siung bawang putih (jangan banyak-banyak, jika kebanyakan nanti hasilnya merah tidak bisa putih)
1 sdt garam
1/2 sdt vetsin/ penyedap
1 sdt baking powder
Segelas air
Haluskan bumbu lalu campur dgn air aduk-aduk

CARA MENGGORENG TEMPE ACI :

Iris tipis-tipis tempe karena jika tebal hasilnya nanti alot. Sisihkan

Panaskan minyak lalu celup dengn cara cepat karena jika lama-lama di dalam bahan celupan nanti larut tempenya/ambyar, lalu goreng kedalam minyak yang cukup banyak dengan suhu panas biasa jangan terlalu panas ya...

Jika sudah setengah matang angkat sisihkan, lalu ulangi lagi kalo sudah setengah matang lagi masukkan gorengan yang pertama tadi masukkan lagi dalam wajan goreng lagi jadi satu goreng sambil diaduk-aduk supaya hasilnya matang sempurna dan renyah

Jadi penggorengan dilakukan dua kali lakukan sampai tempe habis. Selamat mencoba

TIPS MEMASAK :

TEMPE ACI Resep Tempe Goreng Renyah Sederhana merupakan cara membuat tempe aci empuk enak dari resep masakan Indonesia yang sudah diuji dan dibuktikan. cara membuat tempe aci yang ditulis dan disajikan disini bersumber dari sumber terpercaya.

Bagaimana bunda mudah bukan cara membuat tempe goreng ini? Kami yakin bunda dapat dengan mudah

membuat resep masakan yang satu ini di rumah sendiri dan mendapatkan hasil yang sempurna asalkan bunda mengikuti langkah demi langkah cara membuat tempe aci yang kami tuliskan dengan benar. Selamat memasak bunda.

Resep Puding Labu Kuning Kukus ENak Sederhana

Posted: Tue, 14 Apr 2015 05:58:12 PDT

Resep Puding Labu Kuning Kukus ENak Sederhana. Cara membuat puding labu kuning enak dan empuk ada disini.

Puding adalah jenis hidangan penutup yang terbuat dari agar-agar dan sangat empuk enak.

Nah bunda bagaimana cara membuat Puding Labu Kuning Kukus ENak Sederhana dengan mudah dan dapat dipraktekkan sendiri mari kita simak resep aneka puding berikut ini :

Resep Puding Labu Kuning Kukus Enak Sederhana

BAHAN YANG DIPERLUKAN :
250 gram labu kuning, kukus haluskan
800 ml santan
6 sdm gula pasir
1 bgkus agar putih, plain

CARA MEMBUAT PUDING LABU KUNING :
Blender labu kuning dengan santan, masak brsama agar dan gula hingga mendidih

Angkat dan tuang dalam cetakan, tunggu sampai uap panas hilang dan masukkan kulkas. Jika sudah dingin siap dihidangkan

TIPS MEMASAK :
Resep Puding Labu Kuning Kukus ENak Sederhana merupakan resep aneka puding dari resep masakan Indonesia yang sudah diuji dan dibuktikan. cara membuat puding labu kuning yang ditulis dan disajikan disini bersumber dari sumber terpercaya.

Bagaimana bunda mudah bukan cara membuat puding labu kuning ini? Kami yakin bunda dapat dengan mudah membuat resep masakan yang satu ini di rumah sendiri dan mendapatkan hasil yang sempurna asalkan bunda mengikuti langkah demi langkah cara membuat puding labu kuning yang kami tuliskan dengan benar. Selamat memasak bunda.

Resep Pukis KEJU Bogasari Empuk Istimewa Anti Gagal

Posted: Sun, 12 Apr 2015 21:47:49 PDT

Resep Pukis KEJU Bogasari Empuk Istimewa Anti Gagal. Cara membuat kue pukis empuk dan enak

sederhana khas Banyumas menggunakan keju di dalamnya dan toping diatasnya juga menggunakan keju.

Kue pukis adalah jenis kue yang dimasak dari tepung terigu dan dipanggang diatas kompor atau bara api. Resep Kue Pukis pandan ataupun pukis sederhana merupakan jenis jajanan tradisional Indonesia, dan yang paling enak adalah **kue pukis banyumas yang empuk**. Empuk disertai dengan aneka toping seperti coklat, keju ataupun meises warna-warni merupakan ciri khas kue pukis panggang ini.

Makanan murah meriah yang bernama pukis keju ini sangat gampang ditemukan di pasar tradisional, hanya makan beberapa saja pasti akan membuat anda kenyang karena campuran tepung terigu dan telurnya. Pada acara adat ataupun resmi kadang makanan pembukanya ada yang menyediakan kue basah yang manis ini.

Kue pukis empuk ini sangat enak disajikan dalam keadaan hangat di pagi hari bersama segelas teh hangat ataupun **wedang jahe hangat dicampur serai** agar lebih bersemangat.

Nah bunda bagaimana cara membuat Pukis Keju Bogasari Empuk Istimewa Anti Gagal dengan mudah dan dapat dipraktekkan sendiri mari kita simak resep kue pukis enak berikut ini :

Resep Pukis Keju Bogasari Empuk Istimewa Anti Gagal

BAHAN YANG DIPERLUKAN :
1/4 Kg Tepung terigu Bogasari
4 butir telur
300 ml Santan
1 sdt Ragi instan atau Fermipan
50 gram keju, parut
3 sdm Margarin
1/4 Kg Gula pasir

Toping : keju parut

CARA MEMBUAT PUKIS KEJU BOGASARI :
Ayak tepung terigu, campurkan dengan ragi instan dan aduk hingga merata

Kocok telur dan gula hingga kental dan mengembang, lalu masukkan campuran tepung terigu sedikit demi sedikit

Tambahkan santan yang sudah diberikan garam, mentega, keju dan vanili aduk hingga rata. Diamkan adonan selama 30 menit

Selanjutnya panaskan cetakan kue pukis. Olesi dengan margarin.

Tuangkan adonan ke dalam cetakan kue pukis, jangan sampai penuh. kira-kira 3/4 nya saja.

Jika bagian tepi agak membeku, maka taburkan toping keju diatas kue pukis Masak hingga matang, lalu angkat.

NB : Untuk toping Resep Pukis Enak EMPUK Khas Banyumas Kesukaan Anak ini, bunda dapat gunakan bahan lain misalnya susu coklat, meises, keju, buah nangka, dll

TIPS MEMASAK :
Resep Pukis Keju Bogasari Empuk Istimewa Anti Gagal merupakan resep kue pukis enak dari resep masakan Indonesia yang sudah diuji dan dibuktikan. cara membuat kue pukis empuk yang ditulis dan disajikan disini bersumber dari sumber terpercaya.

Bagaimana bunda mudah bukan cara membuat pukis keju bogasari ini? Kami yakin bunda dapat dengan mudah membuat resep masakan yang satu ini di rumah sendiri dan mendapatkan hasil yang sempurna asalkan bunda mengikuti langkah demi langkah cara membuat kue pukis empuk yang kami tuliskan dengan benar. Selamat memasak bunda.

Resep Pukis Enak EMPUK Khas Banyumas Kesukaan Anak

Posted: Sun, 12 Apr 2015 21:46:47 PDT

Resep Pukis Enak Empuk Khas Banyumas Kesukaan Anak. Cara membuat kue pukis empuk dan enak sederhana khas Banyumas menggunakan berbagai toping seperti keju, meses seres, nangka, dll..

Kue pukis adalah jenis kue yang terbuatk dari tepung terigu dan dipanggang diatas kompor atau bara api. Resep Kue Pukis pandan ataupun pukis sederhana merupakan jenis jajanan tradisional Indonesia yang populer adalah dari banyumas. Empuk disertai dengan aneka toping seperti coklat, keju ataupun meises warna-warni merupakan ciri khas kue pukis panggang ini.

Untuk Melihat Resep Kue Pukis Keju Klik Disini
Pada acara adat ataupun resmi kadang makanan pembukanya ada yang menyediakan kue basah yang manis ini. Makanan murah meriah ini sangat mengenyangkan dan banyak dijumpai di pasar tradisional, hanya makan beberapa saja pasti akan membuat anda kenyang karena campuran tepung terigu dan telurnya.

Kue pukis empuk ini paling enak dinikmati saat pagi hari dengan segelas teh hangat ataupun **wedang jahe hangat dicampur serai** agar lebih bersemangat.

Nah bunda bagaimana cara membuat Pukis Enak Empuk Khas Banyumas Kesukaan Anak dengan mudah dan dapat dipraktekkan sendiri mari kita simak resep kue pukis enak berikut ini :

Resep Pukis Enak Empuk Khas Banyumas Kesukaan Anak

BAHAN YANG DIPERLUKAN :
1/4 Kg Tepung terigu
4 butir telur
300 ml Santan
1 sdt Ragi instan atau Fermipan
3 sdm Margarin

1/4 Kg Gula pasir
3 sdm meises
1 lembar Daun pandan (opsional)

CARA MEMBUAT KUE PUKIS EMPUK KHAS BANYUMAS :
Ayak tepung terigu, campurkan dengan ragi instan dan aduk hingga merata

Kocok telur dan gula hingga kental dan mengembang, lalu masukkan campuran tepung terigu sedikit demi sedikit

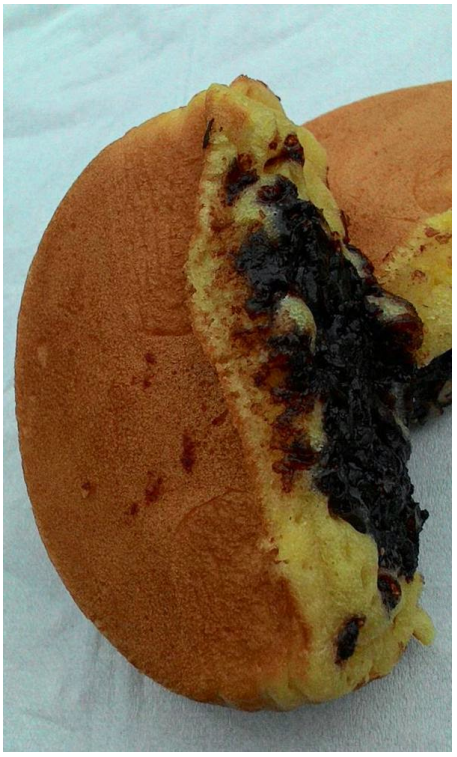
Tambahkan santan. aduk hingga rata. Diamkan adonan selama 30 menit

Selanjutnya panaskan cetakan kue pukis. Olesi dengan margarin.

Tuangkan adonan ke dalam cetakan kue pukis, jangan sampai penuh. kira-kira 3/4 nya saja.

Jika bagian tepi agak membeku, maka taburkan toping sesuai selera seperti meises atau lainnya. Masak hingga matang, lalu angkat.

NB : Untuk toping Resep Pukis Enak EMPUK Khas Banyumas Kesukaan Anak ini, bunda dapat gunakan bahan lain misalnya susu coklat, meises, keju, buah nangka, dll



TIPS MEMASAK :
Resep Pukis Enak Empuk Khas Banyumas Kesukaan Anak merupakan resep kue pukis enak dari resep masakan Indonesia yang sudah diuji dan dibuktikan. cara membuat kue pukis empuk yang ditulis dan disajikan disini bersumber dari sumber terpercaya.

Bagaimana bunda mudah bukan cara membuat kue pukis enak ini? Kami yakin bunda dapat dengan mudah membuat resep masakan yang satu ini di rumah sendiri dan mendapatkan hasil yang sempurna asalkan bunda mengikuti langkah demi langkah cara membuat kue pukis empuk yang kami tuliskan dengan benar. Selamat memasak bunda.

Resep Kue Semprit Mawar EMPUK - Resep Kue Kering

Posted: Sun, 12 Apr 2015 18:25:29 PDT

Resep Kue Kering Semprit Mawar Empuk Sederhana. Cara membuat kue kering semprit coklat renyah dan

empuk berbentuk mawar.

Koleksi Kue Kering Semprit kami adalah sebagai berikut :

1. **Kue Kering Semprit Renyah Empuk**
2. **Kue Kering Semprit Mawar Empuk Enak**
3. **Kue Kering Semprit Coklat Enak dan Sederhana**
4. **Kue Kering Semprit Mawar Coklat Paling Enak**

Kue Semprit adalah jenis kue kering pilihan yang begitu banyak digemari karena rasanya yang manis renyah dengan butiran coklat, choco chips atau selai yang ada di tengahnya. Kue semprit merupakan kue khas lebaran yang banyak disuguhkan.

Sebenarnya, cara pembuatan Resep Kue Kering Semprit dengan kismis ini hampir sama dengan proses membuat Kue Kering Semprit Keju, Semprit Coklat atau variasi kue semprit lainnya. Bahan bahan nya pun hampir sama. Perbedaanya hanya pada beberapa bahan tambahan seperti coklat, keju, butter cream, selai dll

Nah bunda bagaimana cara membuat Resep Kue Kering Semprit Mawar Coklat Renyah Sederhana dengan mudah dan dapat dipraktekkan sendiri mari kita simak aneka resep kue berikut ini :

Resep Kue Semprit Mawar Empuk Sederhana

BAHAN YANG DIPERLUKAN :
380 gram tepung terigu
40 gram Tepung Maizena atau Tepung jagung
Mentaga sebanyak 200 gram.
2 butir telur ayam (ambil 2 butir kuning telur dan 1 butir putih telurnya)
1 sachet Vanili
150 gram Gula Pasir halus

Bahan Toping (Butter Cream) : *Selai nanas, atau Choco Cips secukupnya*
Bahan Selai Nanas :
2 biji nanas yang besar, diblender atau diparut
1/2 kg gula pasir
Sedikit garam
2 batang kecil kayu manis
Semua bahan dimasak menjadi satu diwajan sambil sesekali diaduk, biarkan sampai air berkurang sampai agak kering jangan sampai kering betul ya bunda, karena nanti menjadi gula lagi.

CARA MEMBUAT KUE KERING SEMPRIT MAWAR EMPUK :
Panaskan oven pada suhu 175 Celcius sampai panas

Selanjutnya kocok mentega, vanili, gula dan garam kecepatan sedang sampai putih, tambahkan putih telur dan kocok hingga menyatu dengan mixer.

Kecilkan speed mixer, lalu masukkan tepung. Kocok sebentar asal rata, selanjutnya di aduk dengan spatula sebentar supaya bagian bawah juga tercampur rata.

Adonan siap dicetak di atas loyang, caranya ambil spuit (alat untuk menceak kue semprit), masukkan di pojok dalam plastik putih bening yang agak tebal, lubangi plastik di pojokan dimana "spuit" berada, dan isi plastik dengan adonan kue semprit.

Cetak adonan kue semprit berbentuk mawar pada loyang yang sudah dialasi kertas roti sampai adonan habis, hiasi kue semprit dengan hiasan selai nanas

Selanjutnya panggang dalam oven sampai matang (suhu 175 Celcius selama 15-20 menit)

TIPS MEMASAK :
Resep Kue Kering Semprit Mawar Coklat Renyah Sederhana merupakan aneka resep kue kue kering semprit dari resep masakan Indonesia yang sudah diuji dan dibuktikan. cara membuat kue semprit yang ditulis dan disajikan disini bersumber dari sumber terpercaya.

Bagaimana bunda mudah bukan cara membuat cara membuat kue kering semprit ini? Kami yakin bunda dapat dengan mudah membuat resep masakan yang satu ini di rumah sendiri dan mendapatkan hasil yang sempurna asalkan bunda mengikuti langkah demi langkah cara membuat kue semprit yang kami tuliskan dengan benar. Selamat memasak bunda.

Resep Kue Kering Semprit Coklat Tepung Sagu RENYAH

Posted: Sun, 12 Apr 2015 18:09:26 PDT

Resep Kue Kering Semprit Coklat Mawar Tepung Sagu Renyah. Cara membuat kue kering semprit coklat renyah dan empuk berbentuk mawar.

Koleksi Kue Kering Semprit kami adalah sebagai berikut :

1. **Kue Kering Semprit Renyah Empuk**
2. **Kue Kering Semprit Mawar Empuk Enak**
3. **Kue Kering Semprit Coklat Enak dan Sederhana**
4. **Kue Kering Semprit Mawar Coklat Paling Enak**

Kue Semprit adalah jenis kue kering pilihan yang begitu banyak digemari karena rasanya yang manis renyah dengan butiran coklat, choco chips atau selai yang ada di tengahnya. Kue semprit merupakan kue khas lebaran yang banyak disuguhkan.

Kali ini kue semprit coklat akan dibuat dari bahan tepung sagu dan kuning telur (putih telur dapat

dimanfaatkan untuk membuat kue semprit mawar coklat dari tepung terigu). Nah bunda bagaimana cara membuat Kue Kering Semprit Coklat Mawar Tepung Sagu Renyah dengan mudah dan dapat dipraktekkan sendiri mari kita simak aneka resep kue berikut ini :

Resep Kue Kering Semprit Coklat Mawar Tepung Sagu Renyah

BAHAN YANG DIPERLUKAN :
600 gr tepung sagu
4 butir kuning telur
50 gr bubuk coklat
1/2 sdt pewarna makanan coklat
350 gr margarin
300 gr gula halus
60 ml susu tawar cair

Bahan Toping (Butter Cream) :
500 gram mentega tawar
150 gram gula pasir halus
5 sdm susu kental manis putih
(Campur semua bahan butter cream, mixer samapi mengembang dan berwarna putih kira-kira 30 menit)

CARA MEMBUAT KUE KERING SEMPRIT EMPUK :
Sangrai tepung sagu dengan api kecil, selanjutnya campurkan bubuk coklat...biarkan dingin dan ayak, karena setelah dingin akan menggumpal-gumpal setelah di sangrai.

Siapkan loyang untuk memanggang kue kering semprit di dalam oven, alasi loyang dengan kertas roti. Atau loyang diolesi margarin.

Sambil menunggu dingin tepung, silahkan kocok telur, pewarna, margarin, gula dan susu mengembng dan tidak jatuh.

Kemdian msukkan tepung yang sudah disangrai lalu aduk-aduk..aduk hingga semua bahan tercampur rata.

Adonan siap dicetak di atas loyang, caranya ambil spuit (alat untuk menceak kue semprit), masukkan di pojok dalam plastik putih bening yang agak tebal, lubangi plastik di pojokan dimana "spuit" berada, dan isi plastik dengan adonan kue semprit.

Cetak adonan kue semprit memanjang pada loyang yang sudah dialasi kertas roti sampai adonan habis, diatas kue semprit diberikan toping berupa butter cream memanjang seperti gambar diatas atau juga bisa zigzag.

Selanjutnya panggang dalam oven sampai matang (suhu 160 Celcius selama 45 menit)

TIPS MEMASAK :
Resep Kue Kering Semprit Coklat Mawar Tepung Sagu Renyah merupakan aneka resep kue dari resep masakan Indonesia yang sudah diuji dan dibuktikan. cara membuat kue semprit yang ditulis dan disajikan disini bersumber dari sumber terpercaya.

Bagaimana bunda mudah bukan cara membuat cara membuat kue semprit ini? Kami yakin bunda dapat dengan mudah membuat resep masakan yang satu ini di rumah sendiri dan mendapatkan hasil yang sempurna asalkan bunda mengikuti langkah demi langkah cara membuat kue semprit yang kami tuliskan dengan benar. Selamat memasak bunda.

Resep Kue Kering Semprit MAWAR Coklat Empuk Renyah

Posted: Sun, 12 Apr 2015 18:06:02 PDT

Resep Kue Kering Semprit Mawar Coklat Renyah Sederhana. Cara membuat kue kering semprit coklat renyah dan empuk berbentuk mawar.

Koleksi Kue Kering Semprit kami adalah sebagai berikut :

1. **Kue Kering Semprit Renyah Empuk**
2. Kue Kering Semprit Mawar Empuk Enak
3. **Kue Kering Semprit Coklat Enak dan Sederhana**
4. **Kue Kering Semprit Mawar Coklat Paling Enak**

Kue Semprit adalah jenis kue kering pilihan yang begitu banyak digemari karena rasanya yang manis renyah dengan butiran coklat, choco chips atau selai yang ada di tengahnya. Kue semprit merupakan kue khas lebaran yang banyak disuguhkan.

Kali ini kue semprit coklat akan dibuat dari bahan tepung sagu dan putih telur (KUNING telur dapat dimanfaatkan untuk **membuat kue semprit mawar coklat dari tepung sagu**). Nah bunda bagaimana cara membuat Resep Kue Kering Semprit Mawar Coklat Renyah Sederhana dengan mudah dan dapat dipraktekkan sendiri mari kita simak aneka resep kue berikut ini :

Resep Kue Kering Semprit Mawar Coklat Renyah Sederhana

BAHAN YANG DIPERLUKAN :
600 gram tepung terigu protein rendah
65 gram susu bubuk
75 gram coklat bubuk
600 gram mentega
350 gram gula halus
1/2 sendok teh garam
4 butir telur, ambil putihnya saja

Bahan Toping (Butter Cream) : *Choco Cips secukupnya*

CARA MEMBUAT KUE KERING SEMPRIT MAWAR EMPUK :
Panaskan oven pada suhu 175 Celcius sampai panas

Sambil menunggu panas, campurkan tepung terigu, susu bubuk dan coklat bubuk sampai merata, sisihkan.

Selanjutnya kocok mentega, gula dan garam kecepatan sedang sampai putih , tambahkan putih telur dan kocok hingga menyatu dengan mixer.

Kecilkan speed mixer, lalu masukkan bahan kering. Kocok sebentar asal rata, selanjutnya di aduk dengan spatula sebentar supaya bagian bawah juga tercampur rata.

Adonan siap dicetak di atas loyang, caranya ambil spuit (alat untuk menceak kue semprit), masukkan di pojok dalam plastik putih bening yang agak tebal, lubangi plastik di pojokan dimana "spuit" berada, dan isi plastik dengan adonan kue semprit.

Cetak adonan kue semprit berbentuk mawar pada loyang yang sudah dialasi kertas roti sampai adonan habis, hiasi kue semprit dengan taburan choco chips

Selanjutnya panggang dalam oven sampai matang (suhu 175 Celcius selama 15-20 menit)

TIPS MEMASAK :
Resep Kue Kering Semprit Mawar Coklat Renyah Sederhana merupakan aneka resep kue kue kering semprit dari resep masakan Indonesia yang sudah diuji dan dibuktikan. cara membuat kue semprit yang ditulis dan disajikan disini bersumber dari sumber terpercaya.

Bagaimana bunda mudah bukan cara membuat cara membuat kue kering semprit ini? Kami yakin bunda dapat dengan mudah membuat resep masakan yang satu ini di rumah sendiri dan mendapatkan hasil yang sempurna asalkan bunda mengikuti langkah demi langkah cara membuat kue semprit yang kami tuliskan dengan benar. Selamat memasak bunda.

Resep Kue Semprit Renyah / Resep Roti Es Sederhana

Posted: Sun, 12 Apr 2015 18:09:56 PDT

Resep Kue Semprit Renyah / Resep Roti Es Sederhana. Kue semprit disebut juga roti es. Kali ini kue semprit akan dibuat dari campuran tepung garut/tepung gerut/pati dan juga tepung terigu.

Koleksi Kue Kering Semprit kami adalah sebagai berikut :

1. **Kue Kering Semprit Renyah Empuk**
2. **Kue Kering Semprit Mawar Empuk Enak**
3. **Kue Kering Semprit Coklat Enak dan Sederhana**
4. **Kue Kering Semprit Mawar Coklat Paling Enak**

Kue Semprit adalah jenis kue kering pilihan yang begitu banyak digemari karena rasanya yang manis renyah dengan butiran coklat, choco chips atau selai yang ada di tengahnya. Kue semprit merupakan kue khas lebaran yang banyak disuguhkan.

Nah bunda bagaimana cara membuat Kue Semprit Renyah / Resep Roti Es Sederhana dengan mudah dan dapat dipraktekkan sendiri mari kita simak aneka resep kue berikut ini :

Resep Kue Semprit Renyah / Resep Roti Es Sederhana

BAHAN YANG DIPERLUKAN :

1 kg tepung trigu
1 kg tepung garut
4 butir telur
1 kg mentega (dicairkn dan biarkn dingin)
1/2 kg gula halus
1 sdm SP
Selai secukupnya, (bisa diganti choco chips, atau **buat selai ubi ungu sendiri klik disini**)

CARA MEMBUAT KUE KERING SEMPRIT EMPUK :

Sangrai tepung terigu dan tepung garut...biarkan dingin dan ayak, karena setelah dingin akan menggumpal-gumpal setelah di sangrai.

Siapkan loyang untuk memanggang kue kering semprit di dalam oven, alasi loyang dengan kertas roti.

Sambil menunggu dingin tepung, silahkan kocok telur, gula halus dan SP hingga putih mngembng dan tidak jatuh.

Kemdian msukkan tepung yang sudah disangrai lalu aduk-aduk..kemudian tambahkan mentega cair..aduk hingga semua bahan tercampur rata.

Adonan siap dicetak di atas loyang, caranya ambil spuit (alat untuk menceak kue semprit), masukkan di pojok dalam plastik putih bening yang agak tebal, lubangi plastik di pojokan dimana "spuit" berada, dan isi plastik dengan adonan kue semprit.

Cetak adonan kue semprit memanjang pada loyang yang sudah dialasi kertas roti sampai adonan habis, dan oven sampai matang (suhu 160 Celcius selama 15 menit)

TIPS MEMASAK :
Resep Kue Semprit Renyah / Resep Roti Es Sederhana merupakan aneka resep kue dari resep masakan Indonesia yang sudah diuji dan dibuktikan. cara membuat kue semprit yang ditulis dan disajikan disini bersumber dari sumber terpercaya.

Bagaimana bunda mudah bukan cara membuat cara membuat kue semprit ini? Kami yakin bunda dapat dengan mudah membuat resep masakan yang satu ini di rumah sendiri dan mendapatkan hasil yang sempurna asalkan bunda mengikuti langkah demi langkah cara membuat kue semprit yang kami tuliskan dengan benar. Selamat memasak bunda.

Resep Nugget Ayam Enak CRISPY Diluar LEMBUT Didalam

Posted: Sun, 12 Apr 2015 16:09:19 PDT

Resep Nugget Ayam Enak Crispy Diluar Lembut Didalam. Cara membuat nugget ayam sehat dan nugget ayam enak dengan bahan ayam yang digiling atau diblender.

Nah bunda bagaimana cara membuat Ayam Enak Crispy Diluar Lembut Didalam dengan mudah dan dapat dipraktekkan sendiri mari kita simak nugget ayam enak crispy berikut ini :

Resep Nugget Ayam Enak Crispy Diluar Lembut Didalam

BAHAN YANG DIPERLUKAN :
500 gram Ayam, ambil daging dan blender
5 lembar Roti tawar, buang kulitnya
2 butir Telur
2 sdm Tepung sagu
Garam secukupnya
Gula pasir secukupnya
Penyedap
3 siung bawang putih, haluskan
Seujung sendok teh merica bubuk

Bahan Balutan :
100 gram terigu
200 gram Tepung panir
Putih telur secukupnya

CARA MEMBUAT NUGGET AYAM ENAK CRISPY DILUAR LEMBUT DIDALAM :
Campur semua bahan kecuali bahan balutan. Aduk sampai tercampur rata

Selanjutnya tuang dalam loyang kemudian kukus selama 20-30 menit setelah matang dinginkan kemudian potong sesuai sekera.

Gulingkan nugget ayam yang sudah dipotong kedalam tepung terigu kemudian gulingkan kedalam putih telor lalu gulingkan kedalam tepung panir.

Lakukan hal yang sama untuk potongan yang lainnya sampai habis kemudian goreng dalam minyak panas dengan api sedang.

Nugget Ayam Enak Crispy Diluar Lembut Didalam siap dihidangkan.

TIPS MEMASAK :
Nugget Ayam Enak Crispy Diluar Lembut Didalam merupakan nugget ayam enak crispy dari resep masakan Indonesia yang sudah diuji dan dibuktikan. cara membuat nugget ayam yang ditulis dan disajikan disini bersumber dari sumber terpercaya.

Bagaimana bunda mudah bukan cara membuat hidangan ini? Kami yakin bunda dapat dengan mudah membuat resep masakan yang satu ini di rumah sendiri dan mendapatkan hasil yang sempurna asalkan bunda mengikuti langkah demi langkah cara membuat nugget ayam yang kami tuliskan dengan benar. Selamat memasak bunda.

Resep Rolade Ayam Wortel ENak Sederhana Bergizi

Posted: Sun, 12 Apr 2015 16:07:36 PDT

Resep Rolade Ayam Wortel ENak Sederhana Bergizi. Cara membuat rolade ayam wortel yang enak dan bergizi dengan cara sederhana ada disini.

Rolade adalah kuliner makanan yang terbuat dari daging giling yang diberi bumbu kemudian digulung menjadi gulungan panjang kemudian dikukus, dipanggang atau digoreng.

Selain menarik, rasa rolad ayam sayur wortel ini sangat enak dan cara buatnya juga mudah dan sederhana dapat dipraktekkan di rumah. Kali ini akan membuat Resep Rolade Ayam Wortel ENak Sederhana Bergizi. Sajian ini sangat cocok untuk para tamu yang datang ke rumah. Inilah resep rolade ayam paling enak dan sederhana selengkapnya :

Resep Rolade Ayam Wortel ENak Sederhana Bergizi

BAHAN YANG DIPERLUKAN :

Bahan Dadar:

2 butir telur, kocok lepas
1/2 sdm tepung terigu
50 ml air
1/4 sdt garam
2 gagang daun bawang, diiris halus

Bahan Rolade Ayam :

200 gram ayam, cincang halus
1 buah wortel sedang, potong kecil-kecil mendekati halus
25 gram tepung panir
1/4 buah bawang bombay, dicincang halus
1 butir telur
1 sdt garam
1/4 sdt merica bubuk
1/4 sdt gula pasir

Bahan Saus Rolade Sosis:

2 siung bawang putih, cincang halus
25 gram saus tomat
2 sdm kecap manis
1 sdt kecap inggris
300 ml air
1/4 sdt garam
1/4 sdt merica bubuk
1/4 sdt gula pasir
2 sdt tepung sagu, dilarutkan dalam 2 sendok teh air, sebagai pengental
2 sdm margarin untuk menumis

CARA MEMBUAT ROLADE AYAM WORTEL :

Dadar: aduk rata telur, tepung terigu, air, daun seledri cincang, dan garam.

Buat dadar tipis di dalam teflon anti lengket diameter, Sisihkan.

Rolade: aduk rata daging ayam giling, tepung sagu, bawang bombay cincang, telur, garam, merica bubuk, dan gula pasir, wortel dan juga buncis.

Ambil selembar dadar telur. Beri adonan rolade lalu ratakan, Gulung ..

Kukus di atas api sedang 30 menit sampai matang.

Goreng sebentar di dalam teflon menggunakan margarin yang sudah dipanaskan sampai kekuningan. Potong-potong dan sajikan bersama saus.

Saus: tumis bawang putih sampai harum. Tuang air. Masukkan saus tomat, kecap manis, kecap inggris, garam, merica, dan gula pasir. Aduk rata.

Kentalkan dengan larutan tepung sagu. Aduk sampai meletup-letup.

Sajikan rolade bersama sausnya.

TIPS MEMASAK :
Resep Rolade Ayam Wortel ENak Sederhana Bergizi merupakan cara membuat rolade ayam dari resep masakan Indonesia yang sudah diuji dan dibuktikan. resep rolade ayam yang ditulis dan disajikan disini bersumber dari sumber terpercaya.

Bagaimana bunda mudah bukan cara membuat hidangan ini? Kami yakin bunda dapat dengan mudah membuat resep masakan yang satu ini di rumah sendiri dan mendapatkan hasil yang sempurna asalkan bunda mengikuti langkah demi langkah resep rolade ayam yang kami tuliskan dengan benar. Selamat memasak bunda.

Resep Roti Burger Mini BOgasari Sederhana Panggang

Posted: Tue, 14 Apr 2015 18:51:10 PDT

Resep Roti Burger Mini BOgasari Sederhana Panggang. Cara membuat roti burger yang enak dari bahan tepung terigu dengan cara yang sederhana dan dapat dipraktekkan sendiri di rumah.

Burger adalah makanan khas eropa yang terkenal dengan kelezatannya. Roti burger dibuat dari tepung terigu. Resep hamburger kali ini akan membuat roti burgernya.

Nah bunda bagaimana cara membuat Roti Burger Mini BOgasari Sederhana Panggang dengan mudah dan dapat dipraktekkan sendiri mari kita simak resep roti burger berikut ini :

Resep Roti Burger Mini Bogasari Sederhana Panggang

BAHAN YANG DIPERLUKAN :

Bahan A :

2 sdm fermipan
1 sdm gula pasir
50 ml air hangat
(Kocok smpi berbuih kira 10 menit)

Bahan B :
3 gls tepung terigu bogasari
3 sdm butter / mentega
3 gula pasir
Sedikit garam
Susu cair secukupnya

Bahan olesan : Kuning telur

CARA MEMBUAT ROTI BURGER MINI BOGASARI SEDERHANA :
Campurkan bahan A dan Bahan B kecuali susu cair sedikit demi sedikit sambil diuleni sampai kalis. Diamkan dengan ditutup dengan kain / plastik selama 1 jam (sampai adonan menjadi 2x lipat)

Kempeskan, uleni sebentar dan selanjutnya adonan bagi menjadi beberapa bagian biarkan bulatkan dan olesi dengan kuning telur.

Tata di loyang dan beri jarak. Sebelum dipanggang di dalam oven diamkan lagi selama 10 menit

Panaskan oven dengan suhu 160° Celcius, panggang sampai matang kurang lebih 35 menit. Oven terlebih dahulu di nyalakan biarkan panas baru panggang.

TIPS MEMASAK :
Resep Roti Burger Mini BOgasari Sederhana Panggang merupakan resep roti burger dari resep masakan Indonesia yang sudah diuji dan dibuktikan. resep roti burger sederhana yang ditulis dan disajikan disini bersumber dari sumber terpercaya.

Bagaimana bunda mudah bukan cara membuat roti burger ini? Kami yakin bunda dapat dengan mudah membuat resep masakan yang satu ini di rumah sendiri dan mendapatkan hasil yang sempurna asalkan bunda mengikuti langkah demi langkah resep roti burger sederhana yang kami tuliskan dengan benar. Selamat memasak bunda.

Resep Onde Onde Kacang Hijau Empuk dan LEmbut

Posted: Sun, 12 Apr 2015 16:02:26 PDT

Resep Onde Onde Kacang Hijau Empuk dan Lembut. Cara membuat onde onde kacang hijau empuk dan lembut kulitnya dengan isi kacang hijau ini mudah sekali dibuat.

Buatlah Onde Onde Isi Kacang Ijo di dapur dengan anak-anak, rame sekali, begitu matang, langsung diserbu. Kerja bareng, makan bareng. Indahnya kebersamaan. Tertawa bersama mereka sungguh luar biasa. Jika diantara bunda ada yang suka, silahkan coba resep mudah berikut ini.

Nah bunda bagaimana cara membuat Onde Onde Kacang Hijau Empuk dan Kenyal dengan mudah dan dapat dipraktekkan sendiri mari kita simak onde onde dari kacang hijau berikut ini :

Resep Onde Onde Kacang Hijau Empuk dan Lembut

BAHAN YANG DIPERLUKAN :

Bahan Kulit Onde Onde :

250 gr tepung ketan
60 gr gula pasir
150 cc air.

Bahan Isi Onde Onde :

125 gr kacang hijau, redam, buang kulitnya
60 gr gula pasir
50 cc air
1/4 sdt garam
Vanili

Bahan Lainnya :

100 gr wijen
Minyak untuk menggoreng.

CARA MEMBUAT ONDE ONDE KACANG IJO :

CARA MEMBUAT ISI ONDE ONDE KACANG HIJAU

Kukus kacang hijau yang sebelumnya telah direndam. Lalu kukus kemudian, haluskan selagi panas

Masak dengan, air dan gula. Kemudian pulung sebesar bola. Simpan dilemari pendingin.

CARA MEMBUAT KULIT

Larutkan gula dalam air diatas api. Tuang air gula ini pada tepung ketan. Aduk-aduk terus bingga bisa dipulung.

Ambil adonan kulit, tipiskan, isikan kacang ijo, bulatkan kulit sampai tertutup rapat. Tangan basahi air sedikit sambil memulung, gulingkan ke wijen. Pulung lembut lagi, agar wijen menempel dengan cantik. Lalu goreng dengan minyak banyak dan api sedàng sampai matang, dan siap dihidangkan.

TIPS MEMASAK :
Jika onde onde pecah ketika digoreng, saat menggoreng apinya terlalu besar. Kalau tidak bisa bermain api, bisa ditambahkan sedikit air kapur sirih, agar tidak pecah.

Resep Onde Onde Kacang Hijau Empuk dan Lembut merupakan onde onde dari kacang hijau dari resep masakan Indonesia yang sudah diuji dan dibuktikan. resep onde-onde yang ditulis dan disajikan disini bersumber dari sumber terpercaya.

Bagaimana bunda mudah bukan cara membuat onde onde kacang hijau ini? Kami yakin bunda dapat dengan mudah membuat resep masakan yang satu ini di rumah sendiri dan mendapatkan hasil yang sempurna asalkan bunda mengikuti langkah demi langkah resep onde-onde yang kami tuliskan dengan benar. Selamat memasak bunda.

FeedBurner delivers the world's subscriptions wherever they need to go. Publish a feed for text or podcasting?
You should try FeedBurner today.

FeedBurner™